

Speisekarte Ludgerusschule

vom 03.03. bis 07.03.2025



	Rosenmontag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	/	Rohkost	Salat19,20	Rohkost	Rohkost
Menü I		Chicken Nuggets mit Wedges 11a, Salat, Mayonaise17 und Ketchup ³ 🐔	Tortellini-Auflauf ^{11a,13,17} mit Tomatensauce und Käse überbacken	Linsensuppe 19 mit Brot 11a,b	Vegetarische Bratwurst ^{11a,13,16,19,20} mit vegetarischer Rahmgemüsebratensauce ^{16,19,20} und Kartoffelpüree 17
Menü II				Serbische Kartoffelsuppe ¹⁹ mit Bio-Kartoffeln  und Brot ^{11a,b}	
Dessert		Waldfruchtjoghurt ¹⁷	Schokopudding 17	Obst	Eis 1,17

GastroService

Marco Remuß (Hotelmeister, IHK)

Küche: 02536 - 34 88 688

Mo- Fr: erreichbar von 06:00 bis 14:00 Uhr

eMail: bestellung@gastroservice-remuss.de

Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten

Speisekarte Ludgerusschule

vom 10.03. bis 14.03.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost	Rohkost	Salat ^{19,20}	Rohkost	Rohkost mit Dip ¹⁷
Menü I	Reis mit vegetarischen Klopsen ^{11a,13,16,19} in Kräutersauce ^{16,19}		Nudelauf ^{11a,16,17,19} mit Pesto-Hühnche 	Klare Gemüsesuppe ¹⁹ mit Nudeln ^{11a} und Brot ^{11a,b}	Fischstäbchen ^{11a,13,14} mit Bratkaroffeln und Spinat ¹⁶
Menü II		Kartoffeln mit Gemüsestäbchen ^{11a,13,17} und Dipp ^{17,19}		 Erbsensuppe ¹⁹ mit Bio-Kartoffelwürfeln und Brot ^{11a,b}	
Dessert	Erdbeerjoghurt ¹⁷	Obst	Gebäck	Obst	Eis ^{1,17}

GastroService

Marco Remuß (Hotelmeister, IHK)

Küche: 02536 - 34 88 688

Mo- Fr: erreichbar von 06:00 bis 14:00 Uhr

eMail: bestellung@gastroservice-remuss.de

Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten

Speisekarte Ludgerusschule

vom 17.03. bis 21.03.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost	Rohkost mit Dip 17	Rohkost	Salat19,20	Rohkost
Menü I		Westfälischer Kartoffeleintopf ¹⁹ aus Bio- Kartoffeln mit Brot ^{11a,b} 			
Menü II	Partyfrikadellen ^{11a,13,20} (Geflügel) mit bunter Paprikasauce ¹⁹ r Nudeln ^{11a} 	Tomatensuppe mit Couscous ^{11a} , Gemüwestreifen ¹⁹ und Brot ^{11a,b}	Pfannekuchen ^{11a,13,17} (ungesüßt) mit Apfelmus ³	Kartoffelpüree ¹⁷ mit buntem Gemüse ¹⁹ und Bechamelsauce ^{16,19}	Kartoffelfrischkäse- Taschen ¹⁷ mit Tomatenreis ¹⁹ und Dipp ^{17,19}
Dessert	Obst	Naturjoghurt ¹⁷ mit bunten Streuseln ¹	Grießpudding 17	Obst	Eis ^{1,17}

GastroService

Marco Remuß (Hotelmeister, IHK)

Küche: 02536 - 34 88 688

Mo- Fr: erreichbar von 06:00 bis 14:00 Uhr

eMail: bestellung@gastroservice-remuss.de

Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten

Speisekarte Ludgerusschule

vom 24.03. bis 28.03.2025



	Montag	Dienstag	Mittwoch	Donnerstag	Freitag
Vorspeise	Rohkost	Rohkost	Rohkost mit Dip 17	Rohkost	Salat ^{19,20}
Menü I	Spätzlepfanne ^{11a,13} mit Gemüseallerlei und Rahmbratensauce ^{16,19,20} (vegetarisch)	Pizza Margherita 11a,b,17 und Salami	Kichererbseneinopf ¹⁹ mit Brot ^{11a,b}		 Currywurst ⁸ (Geflügel) mit Schwenkkartoffeln
Menü II			Linseneintopf ¹⁹ mit Bio-Kartoffelwürfeln und Brot ^{11a,b} 	Röstiecken mit Blumenkohl und Brokkoli mit Sauce Hollandaise ^{11a,13,16,17,19} und Käse überbacken	
Dessert	Schokopudding 17	Obst	Milchreis ¹⁷ mit Zimt Zucker	Obst	Eis ^{1,17}

GastroService

Marco Remuß (Hotelmeister, IHK)

Küche: 02536 - 34 88 688

Mo- Fr: erreichbar von 06:00 bis 14:00 Uhr

eMail: bestellung@gastro-service-remuss.de

Guten Appetit !

Änderungen vorbehalten